



la gola

MILANO AI FORNELLI

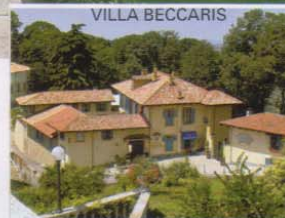
Caldi sapori d'autunno. Tutto su sushi e sashimi. Cucina creola a suon di musica. Sono solo alcuni dei corsi di cucina organizzati a ottobre da tre spazi milanesi: rispettivamente, Miele Gallery, Kitchen e Congusto. Ma per gli appassionati di gastronomia in città c'è molto altro. Cucina dalla A alla Z presso IPCA *La Cucina Italiana*; gastronomia classica da Alto Palato; regionale con brio all'Arte del Convivio; ad alto tasso di creatività da Q.B., con la direzione artistica di uno chef del calibro di Claudio Sadler. L'Arte di Offrire il Thé organizza corsi di conoscenza e degustazione

del tè. Mentre il Teatro 7 invita (il mercoledì) a diventare "chef per una sera". Esibendosi in una performance culinaria da inserire nel menù del giorno.

MIELE GALLERY, corso Garibaldi 99, angolo via Moscovia, tel. 02.29061006; mieleitalia.it/
KITCHEN, via De Amicis 45, tel. 02.58102849; www.kitchenweb.it/
CONGUSTO, via Manzoni 23, tel. 02.66102704; congusto.asiacom.it/
IPCA, piazza Aspromonte 15, tel. 02.70642243, www.scuolacucinaitaliana.it/
ARTE DEL CONVIVIO, corso Magenta 46, tel. 02.48024825; www.artedelconvivio.it/
Q.B., via Carlo Farini 70, tel. 02.69006546; www.quantobasta.net/
L'ARTE DI OFFRIRE IL THÉ, via Macedonio Melloni 35, tel. 02.715.442; www.artedelricevere.com/

TEATRO 7, via Civerchio 9, tel. 02.69900702; www.teatro7.com/

TIME OUT di Maria Grazia Borriello

RELAIS
SAN MAURIZIO

VILLA BECCARIS

Ospiti in Langa

Gli appassionati sostengono che il suo profumo pervada perfino l'aria quando l'autunno comincia a tingersi d'ocra. Allora si mettono in marcia verso Alba che al tartufo bianco dedica una fiera nazionale e le Langhe diventano una tappa fissa nella mappa dei gourmand. Quest'anno, dal 21 ottobre al 5 novembre, i cuochi del sud del Piemonte tengono **Lezioni di gusto** (tel. 0173.364030, www.turismoinlanga.it) nelle cucine storiche della Famija Albeisa: sei appuntamenti culinari per imparare a tirare la sfoglia per i tajarin, mettere in forno la finanziaria o cucinare il brasato al Barolo. Chi volesse anche soggiornare nella terra di Pavese e Fenoglio sappia che qui sono fioriti agriturismi e b&b di notevole charme. Come **Palazzo Finati**, a pochi passi dal Duomo: nove stanze romantiche ricavate da un palazzo d'epoca che ha la sala delle colazioni in una cantina millenaria. In campagna c'è invece il **Relais San Maurizio**, il più chic della zona: un ex convento del '600 con Spa che propone la vinoterapia. **Villa Beccaris** sorge in un magnifico parco secolare mentre al **Castello Santa Vittoria** si è appena aggiunto l'agriturismo **Valdispinso**, ricavato da una cascina dei Savoia. A **Cascina Barac** ogni camera porta il nome di un vino locale; al **Risveglio in Langa** si affittano cinque miniappartamenti rustici mentre nell'ex cascina **Solestelle** ogni stanza è dedicata a un fiore di campo. All'**Eremo della Gasprina**, infine, tranquillità e piatti della tradizione sono il vanto della casa. ■

Ha collaborato Ilaria Bellantoni

GLI INDIRIZZI

PALAZZO FINATI,
Alba, tel. 0173.366384,
www.palazzofinati.com/
VILLA BECCARIS, Monforte d'Alba,
tel. 0173.78158, villabeccaris.it/
RELAIS SAN MAURIZIO, Santo
Stefano Belbo, tel. 0141.841900,
www.relaissanmaurizio.it/
CASTELLO SANTA VITTORIA,
Santa Vittoria d'Alba,
tel. 0172/478198,
www.santavittoria.org/
CASCINA BARAC, loc. San Rocco
d'Elvio 40, tel. 0173.366418,
www.barac.it/
RISVEGLIO IN LANGA, La Morra,
tel. 0173.50674, risveglioinlanga.it
SOLESTELLE, Guarene, tel.
0173/611718, solestelleonline.it/
EREMO DELLA GASPRINA,
La Morra, tel. 335.5287967.